Per far un brodo consumato de cappon
o de fasiani, o starne, o capriolo, o
pipion, o columbi saluatichi.

Iglia de queste cose & nettale molto bene,
Et se vorrai consumar vn cappone & far-
ne doi menestre, Togli vna pignatta ch
tenga quattro bocchali dacqua, Et mettu
i dentro questo dicto cappone, loquale v
vole hauere rotte tutte le ossa, & ponilo
al focho, dapoi metteui vna oncia de ca-
ne salada magra & trenta ó quaranta v
granelli di pepe rotto, & vn pocha di canella
rotta, & tre, ó quattro garofoli & cinque
ó sei foglie di saluia rotta in tre pezzi & doi
de lauoro, & lassa bollir questa pignatta per
spatio de sette hore in modo ch gli resti sola
mente doe menestre de brodo, ó mancho
se voi ch scia bono, & guardati de metter-
gli sale, Et se questo brodo si serra per i
firmo no gli metter carne salada, & met-
tigli pochissime spetie, & in questo modo se-
rà bono, per sani & per i firmi.

Er far dece menestre di brodetto pigli trenta
rossi doua, & bono agresto, & bono brodo de
dicarne, ó di cappone ch serra assai meglio
& vn pocho di zafrano, & vn poche di spetie
dolci, & mescolale insieme, & passale per la
stamegnia & ponile in vna pignatta, & met-
ti la ditta pignatta sopra la brascia longi v
dal focho menando continuamente col cocchia-
ro, & como tu vedi ch lo cocchiaro comincia
ad imbrattarsi leuala dal focho, & no las-
sar pero dimenar colcocchiaro tanto ch
duessi doi paternostri, Dapoi fa le mene-
stre & mettegli vn poche di spetie dulci di
sopra, & fa ch scia dolce, ó agro secundo el
comuno gusto.

Er fare dece menestre di brodetto biancho
Togli meza libra damandole, & mondale
& pistale ben & poi vi metti vn pocha dacs-
fresca Acciocch non facciano olio. Dapoi
togli vinti bianchi doua vn pocha de mol-
licha de pan biancho vn pocho de agresto,
vn pocho di brodo dicarne, o de cappone
& vn pocho di zenzeuero biancho, & pista
tutte queste cose, & passale insieme con la
mandole per lastamegnia, & fallo cocer
al modo dicto disopra della altro brodec to.

per far brodetto uerde.

Ogli tutte quelle cose ch si contengono nel
primo brodetto excepto el zafrano, & togli
de lebiete, & vn pocho di petrosello, & de-
le foglie di grano se tu nepoterai hauer,
& pista ogni cosa & passa per la stamegna,
& cocilo como e ditto disopra.

Per far Zanzarelli.

Er farne dece menestre, Togli octo oua &
meza libra de caso grattugiato, & vn
pane grattato, & mescola ogni cosa in-
sieme, Dapoi togli vna pignatta con bro-
do dicarne giallo di zafrano & ponila